

# News Release

日本をおいしくする

**SHOWA**

**昭和産業株式会社**

経営企画部

コーポレート・コミュニケーション室

〒101-8521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号

(鎌倉河岸ビル)

TEL. 03(3257)2042 FAX. 03(3257)2097

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

No. 16-18

2016年7月8日

## 創立80周年記念

### 業務用天ぷら粉新製品『昭和天ぷら粉 大地のかがやき』発売のご案内

昭和産業株式会社（社長：新妻一彦）は、創立80周年を記念した業務用天ぷら粉『昭和天ぷら粉 大地のかがやき』を2016年8月1日（月）より発売しますので、下記の通りお知らせいたします。

#### 記

#### 1. 新製品内容

名称：昭和天ぷら粉 大地のかがやき ～ 北海道産小麦粉使用 ～

#### 【開発背景と特長】

業務用天ぷら粉のユーザーである中食・外食企業様では「天ぷらカテゴリー」の売上は好調に推移しています。中食では、天ぷらメニューに対して好印象を持っているシニア層が増加しているほか、外食では、インバウンド市場の拡大により、和食店が増加するなど、2020年のオリンピック開催に向けて、天ぷらを含む和食市場はさらに拡大が見込まれます。

一方、拡大する市場の中で、消費者はおいしさだけでなく、安全・安心を強く求める傾向にあります。食の安全や、国産志向は年々高まる傾向にあるため（※参考資料）、外食では国産野菜を訴求したり、中食では原材料の生産者や産地を表示する商品が増えてきています。小麦粉においても、これまで国産小麦粉は主に麺類を中心に使用されてきましたが、最近ではパン類にも利用されるようになり、おいしさと安全・安心を訴求した商品が増えてきました。

そこで、当社ではこのようなニーズにお応えした製品として、北海道産小麦粉の美味しさを生かした天ぷら粉を開発いたしました。

弊社独自の製法により、天ぷらの衣に最適になるように改良した国産小麦粉を使うことにより、水溶けが良く、簡単にサクサク食感の天ぷらが揚げられるようになりました。

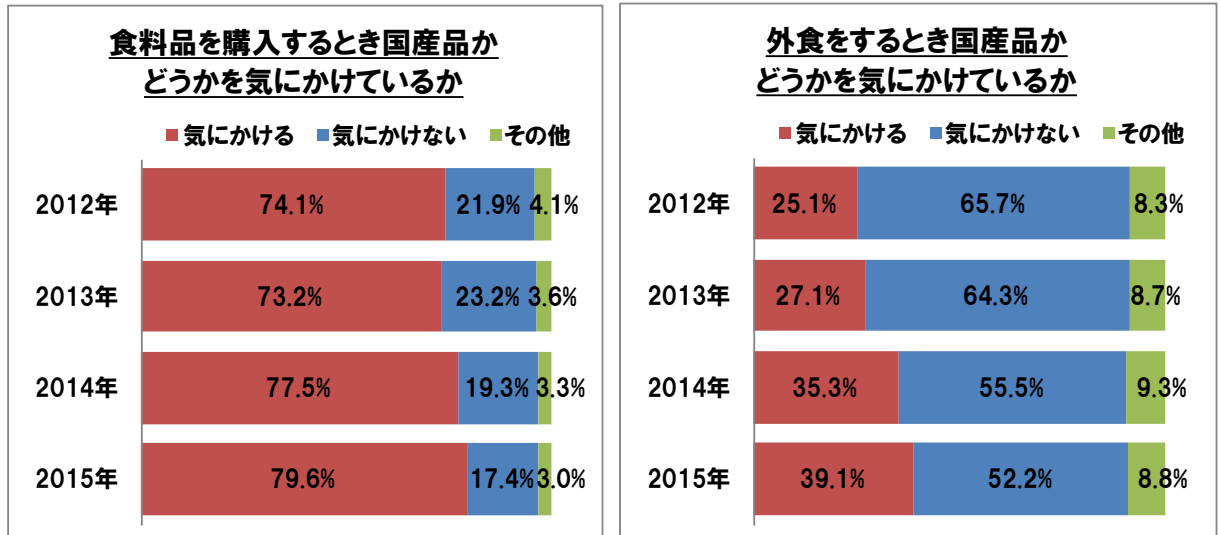
また、時間が経っても食感を維持するため、外食での揚げたての提供はもちろんのこと、中食の天ぷらメニューにも幅広くご使用いただける商品です。

※参考資料

食料品購入時や外食時に国産品か気にしている人の割合の推移を確認した。

(出典:日本政策金融公庫『消費者動向調査』

各年1月に実施するインターネット調査。全国の20代～70代男女2,000名が対象)



【商品特長】

- ・北海道産小麦粉を使用しています。
- ・自然な黄色身を有し、軽くサクサクとした歯切れの良い食感の天ぷらに仕上がります。
- ・独自製法により、従来品と比較して水溶けが良好になり、揚げたてのサクサク感が長続きします。

【荷姿】

1 kg × 10 入り / 箱

2. 発売時期

2016年7月下旬の出荷を予定しております。



以上

本件に関する報道関係の方々からのお問い合わせ先  
 昭和産業株式会社 経営企画部  
 コーポレート・コミュニケーション室 (久田) まで  
 TEL: 03-3257-2042  
 FAX: 03-3257-2097